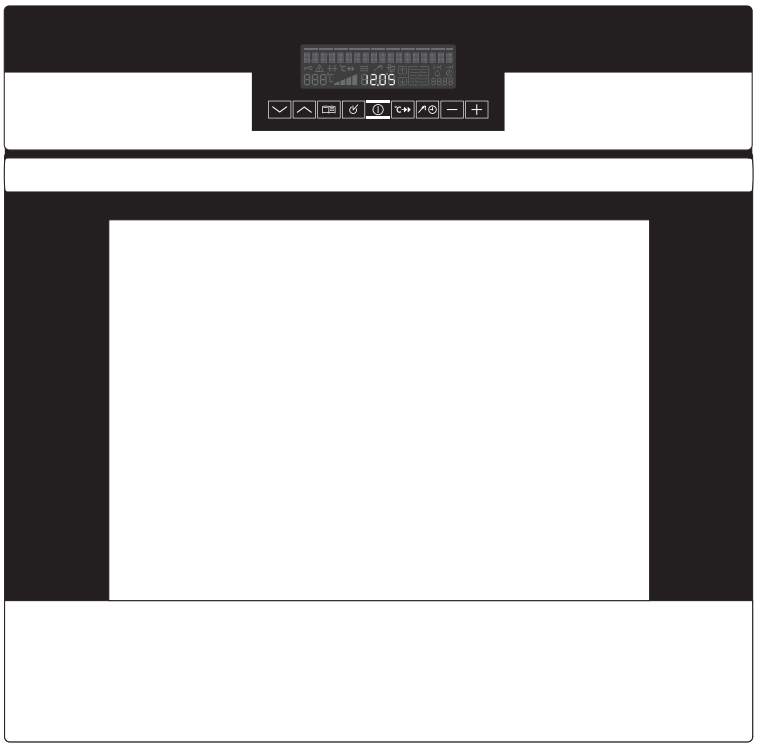
VOSS

Electrolux

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 9224

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.
Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:

Anvisninger vedr. sikkerhed
Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.
Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning 5

Sikkerhed 5

Bortskaffelse 6

Beskrivelse af apparatet 7
Samlet overblik 7
Elektronisk ovnstyring 8
Indikatorer 8
Taster 9
Ovnens indretning 10
Tilbehør til ovnen 11

Inden første brug 12
Indstille sprog 12
Indstille ur 12
Første rengøring 13

Betjening af ovnen 14
Oversigt over menubetjening 14
Menuen Ovnfunktioner 15
Menuen Tilvalg 15
Anvendelse af ovnfunktioner 16
Tænd og sluk for ovnen 18
Sætte rist, plade og bradepande i 21
Isætte/fjerne fedtfilter 22
NON-STICK tilbehør 22
Stegetermometer 22
Indstille centrumtemperatur for stegetermometer 23
Auto-programmer 24
Kødprogrammer med indtastning af vægt 24
Kødprogrammer med stegetermometer 25
Tilvalg 26
Oversigt over OPSKRIFT MENU 26
MEMORY 29
NORMALINDSTILLING 31
Tidsfunktioner 32
Tillægsfunktioner 37
FUNKTIONSSIKRING af ovn 37
OVNSIKRING 37
Sikkerhedsfrakobling af ovn 38
Mekanisk lågeblokering 39

Rengøring og vedligeholdelse 40
Ovnen set udefra. 40
Ovnrum 40
Tilbehør 40
Fedtfilter 40
NON-STICK tilbehør 40
Rengøringsfunktion til ovnspray 41
Gennemføre pyrolyse 42
Bageudtræk 43
Rengøring af Easy Access udtræksskinner 44
Ovnbelysning 44
Ovnlåge 45
Ovnlågeglas 46

Hvad skal man gøre, hvis 48

Garantibetingelser 49

Kundeserviceadresser 50

Service 51

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnen må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.
- Ovnen er forsynet med funktionssikring (børnesikring).

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje
Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse

Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

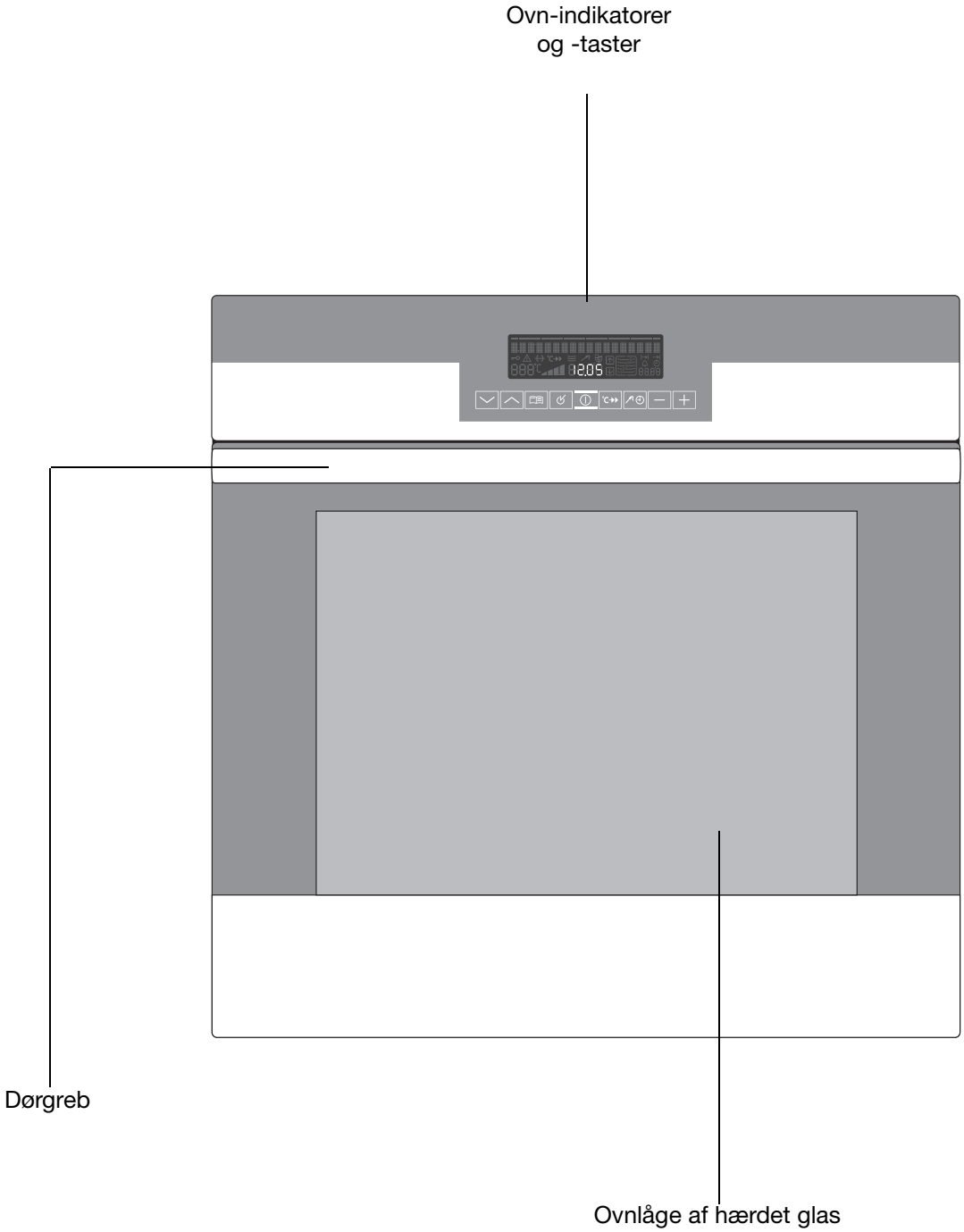
Udtjent apparat

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

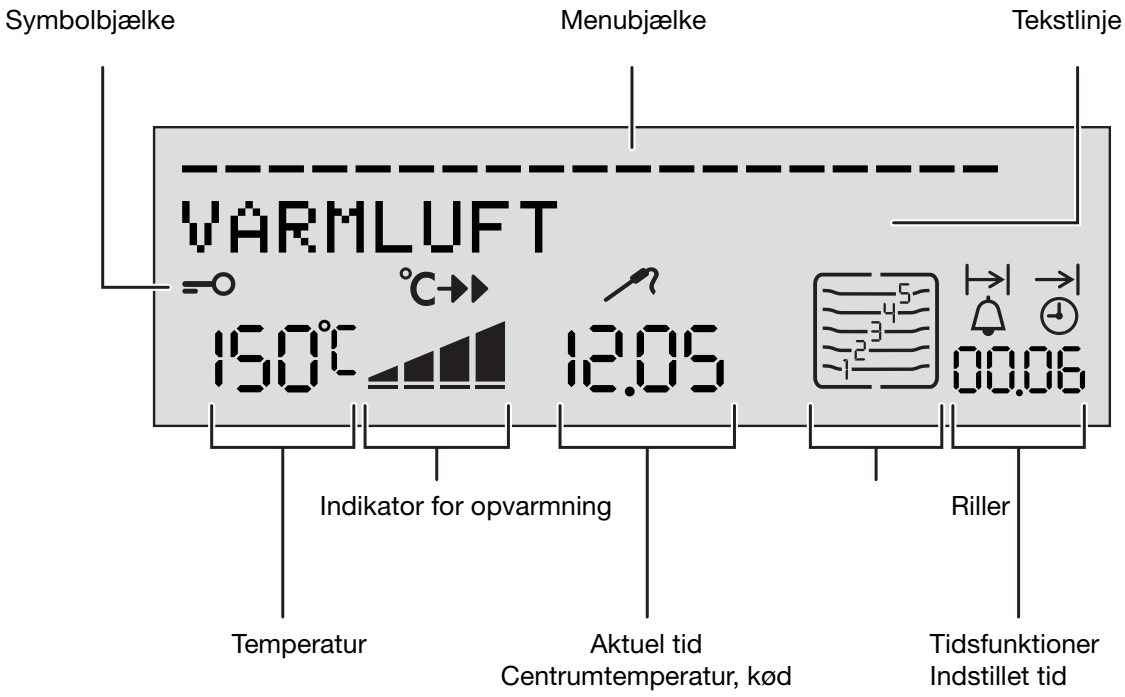
Beskrivelse af apparatet

Samlet overblik



Elektronisk ovnstyring

Indikatorer



Menubjælke

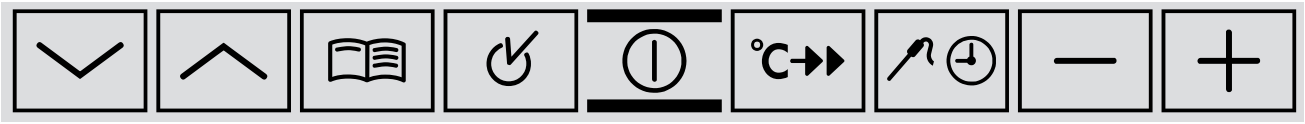
På menubjælken vises pladsen i en menu med en blinkende bjælke.

Når displayet ikke længere viser menubjælken, begynder ovnen at varme op eller den indstillede tid at tælle ned.

Symbolbjælke

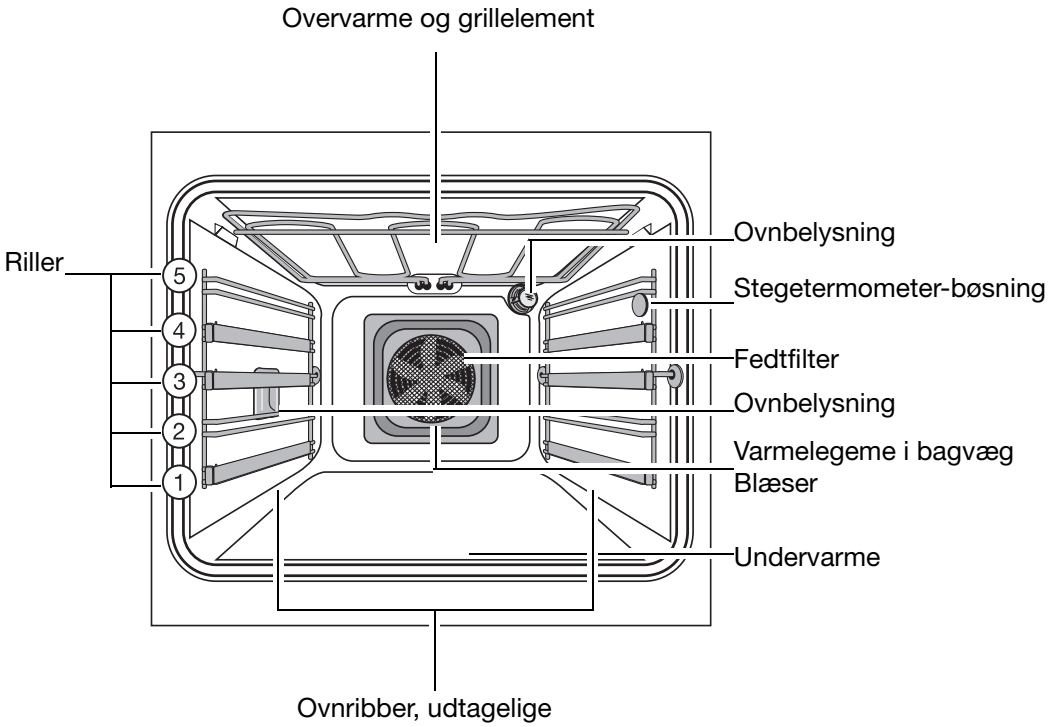
Symbol		Funktion
	Dørlås	Døren er låst, MENU PYROLYSE er i gang.
	HURTIG OPVARMNING	HURTIG OPVARMNING er i gang.
	STEGETERMOMETER	STEGETERMOMETER er sat i.

Taster



Taste	Funktion
	Vælge ovnfunktion. Op og ned i menu.
	Åbne menuen Tilvalg. Lukke menuen Tilvalg (langt tastetryk).
	Bekræfte, skifte til undermenu.
	Tænde eller slukke for ovn.
	Slå HURTIG OPVARMNING til eller fra.
	Vælge mellem tidsfunktioner og STEGETERMOMETER.
	Indstille temperatur, tid, vægt eller tilberedningsgrad.

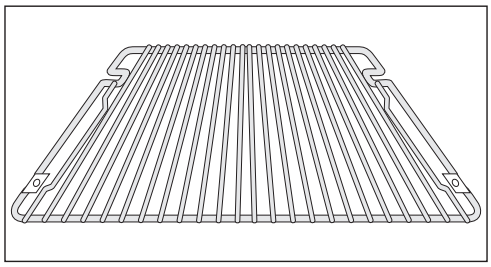
Ovnens indretning



Tilbehør til ovnen

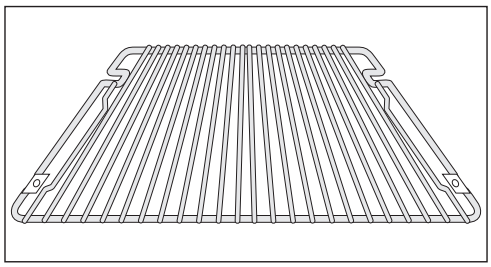
Rist til teleskopskinner

Til service, bageforme, stegning og grillmad.



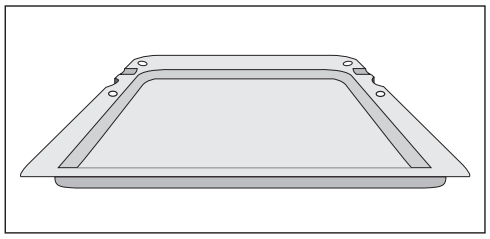
NON-STICK rist til Easy Access udstræksskinner

Til ovnfast kogegrej, kageforme, stege og kød til grillning.



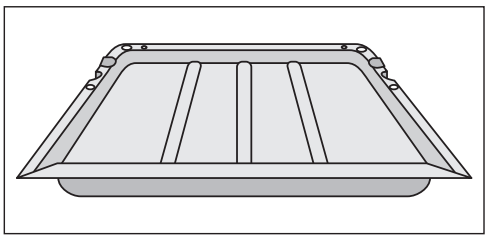
NON-STICK bageplade

Til kager og småkager.



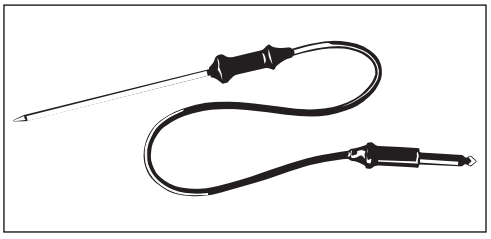
NON-STICK bradepande

Til stegning eller opsamling af fedt.



Kødtermometer

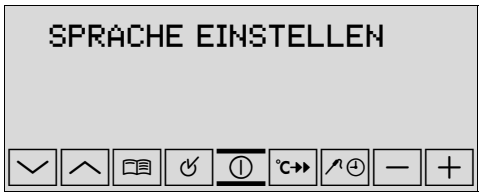
Til nøje bestemmelse af kødstykkers stegetilstand.



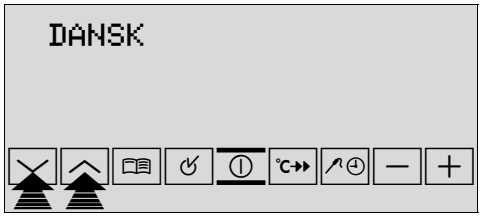
Inden første brug

Indstille sprog

1. Efter elektrisk tilslutning viser displayet SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU.



2. Vælg det ønskede sprog med piltasterne ⌄ eller ⌃.

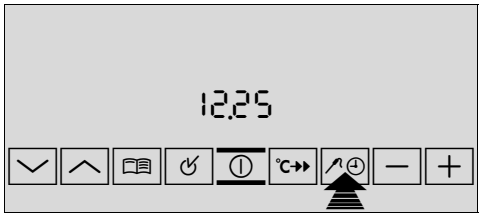


3. Bekræft det valgte sprog med tasten OK ⍻.
Fra dette øjeblik viser displayet alle meddelelser på det valgte sprog.

Indstille ur

1. AKTUEL TID lyser.
Urdisplayet viser 12.00.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasten + eller −.

3. Bekræft med tasten VALG ⍺.
Der slukkes automatisk for ovnen, og nu er den klar til brug.



Hvis De senere vil ændre en af disse grundindstillinger: Se kapitlet NORMALINDSTILLING.

Første rengøring

Inden ovnen bruges for første gang bør den rengøres.

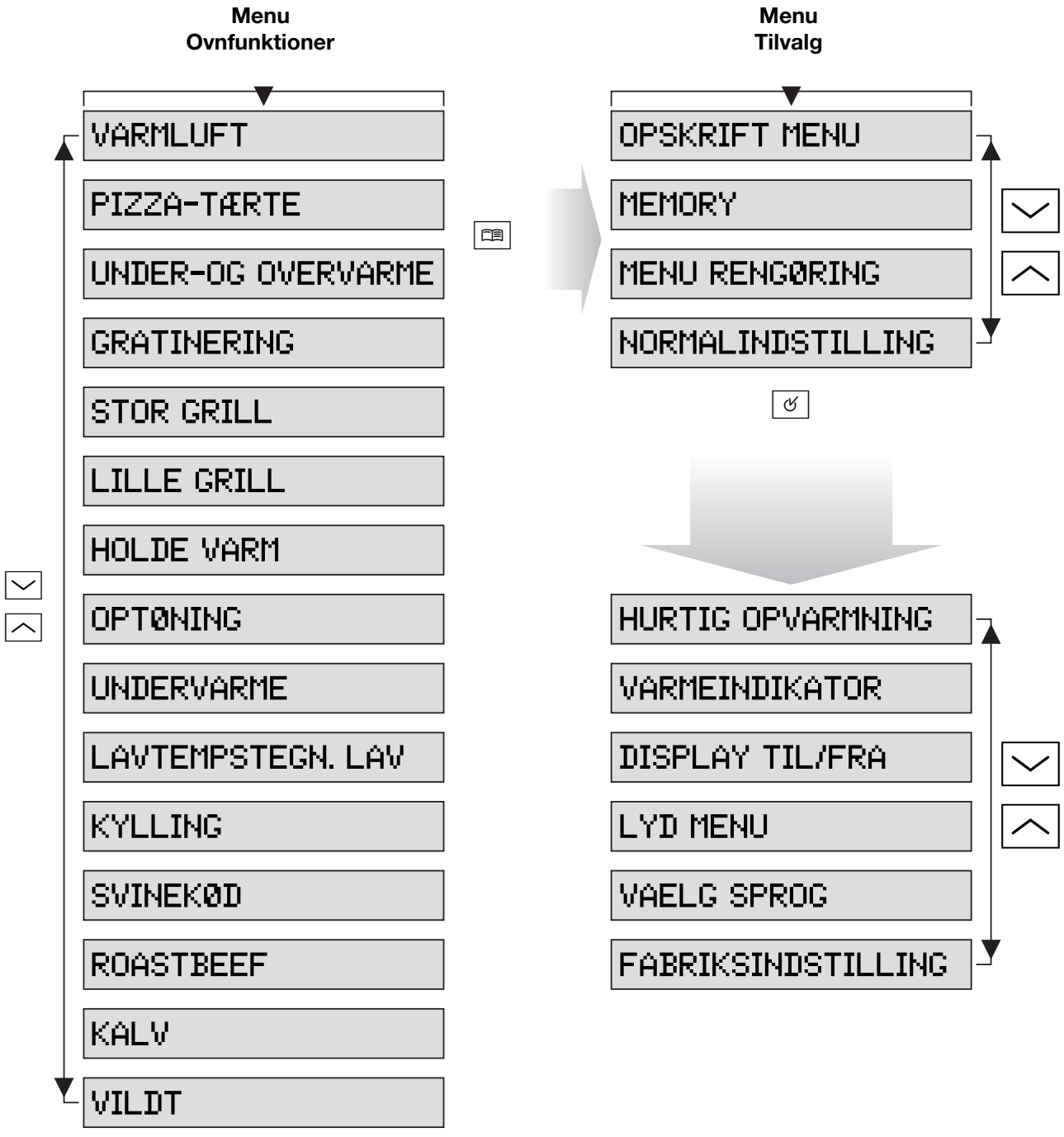
Bemærk: Brug aldrig skarpe eller slibende rengøringsmidler! De kan ridse overfladen.

Til metalfronte bruges gængse pudsemidler.

1. Åbn ovnlågen.
   Ovnbelysningen tændes.
2. Tag alle tilbehørsdele ud og rengør dem i varmt sulfovand.
3. Vask også ovnen indvendig med varmt sulfovand og tør efter.
4. Tør fronten af med en fugtig klud.

Betjening af ovnen

Oversigt over menubetjening



Ved hvert betjeningstrin viser displayet kun de indstillingsmuligheder, der er relevante for den pågældende funktion.

Menuen Ovnfunktioner

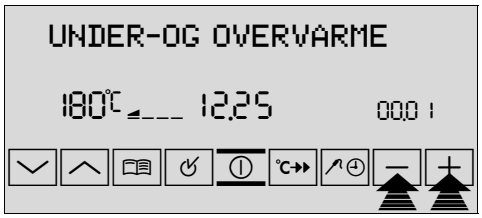
- Når De har tændt for ovnen, står De i menuen Ovnfunktioner.
- Vælg den ønskede ovnfunktion med piltasterne ⌄ eller ⌃. Menubjælken viser pladsen i de pågældende menuer.

Eksempel på indstilling af ovnfunktion

1. Tænd for ovnen med tasten TÆND/SLUK ⏻.

2. Vælg ovnfunktion med piltasterne ⌄ eller ⌃.
Der fremkommer et forslag til temperaturvalg i temperaturdisplayet.
Ovnen begynder at forvarme.

3. Skru op eller ned for varmen med tasten + eller −.



Når den valgte temperatur er nået, lyder et signal.

Menuen Tilvalg

- Åbn menuen Tilvalg med tasten TILVALG ▤.
- Vælg det ønskede tilvalg med piltasterne ⌄ eller ⌃. Menubjælken viser pladsen i de enkelte menuer.
- Skift til menuen for tilvalget med tasten OK ↺.

Undermenuer

- Brug piltasterne ⌄ eller ⌃ til at vælge den ønskede indstilling **eller** skift til undermenuer med tasten OK ↺.

Sidste punkt på hver menu er TILBAGE.
Det bruges til at vende tilbage til den overordnede menu.

Indstillingen kan afbrydes ved at trykke længe på tasten TILVALG ▤.
Så står De igen i menuen Ovnfunktioner.

Anvendelse af ovnfunktioner

Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

Ovnfunktion		Anvendelse	Varmelegeme/blæser
	VARMLUFT	Til **bagning** i **op til tre lag** ad gangen. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Overvarme, undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	PIZZA-TÆRTE	Til bagning i ét lag af retter, der skal være **ekstra brune og sprøde i bunden**. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	UNDER-OG OVER-VARME	Til **bagning** og **stegning** i **ét lag**.	Overvarme, undervarme
	GRATINERING	Til **stegning** af større kødstykker eller fjerkræ i ét lag. Funktionen egner sig også til **gratinering** og **luning**.	Grill, overvarme, blæser
	STOR GRILL	Til **grillning** af flade madvarer i **større mængder** og til **ristning**.	Grill, overvarme
	LILLE GRILL	Til **grillning** af flade madvarer, der placeres **midt på risten**, og til **ristning**.	Grill
	HOLDE VARM	Til at holde retter varme.	Overvarme, undervarme
	OPTØNING	Til **blødgøring og optøning** af for eksempel kager, smør, brød, frugt eller andre **dybfrosne madvarer**	Blæser
	UNDERVARME	Til **færdigbagning** af kager med **sprød bund**.	Undervarme
	LAVTEMPSTEGN.	Til tilberedning af ekstra møre og saftige stege.	Overvarme, undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser

Kødprogrammer

Kødprogrammer med angivelse af vægt	Anvendelse	Vægtområde
KYLLING	Kylling, and, gås	0,9 til 4,7 kg
SVINEKØD	Flæskesteg, flæskebov	1,0 til 3,0 kg
ROASTBEEF	Oksesteg, marineret oksebryst	1,0 til 3,0 kg
KALV	Kalvesteg	1,0 til 3,0 kg
VILDT	Kronhjort, rådyr, kanin	1,0 til 3,0 kg

eller

Kødprogrammer kombineret med stegetermometer	Tilberedningsgrad	Oplysning
ENG.ROASTBEEF	ENG.ROASTBEEF RØD	-
	ENG.ROASTBEEF MED.	
	ENG.ROASTBEEF DONE	
ROASTBEEF	ROASTBEEF RØD	Roastbeef, skandinavisk (uden kraftig bruning)
	ROASTBEEF MED.	
	ROASTBEEF DONE	
SKINKESTEG	-	-
KALVESTEG	-	-
LAMMESTEG LET ROSA	-	-
VILDTSTEG LET ROSA	-	-
KALKUNBRYST	-	-

Anvendelser, tabeller, tips og opskrifter

Praktiske oplysninger om de forskellige ovnfunktioner, programmer og forprogrammerede opskrifter findes i den medfølgende folder.

Tænd og sluk for ovnen

Vælge ovnfunktion

1. Tænd for ovnen med tasten TÆND/SLUK ⏻.
2. Vælg den ønskede ovnfunktion med piltasterne ⌄ eller ⌃.

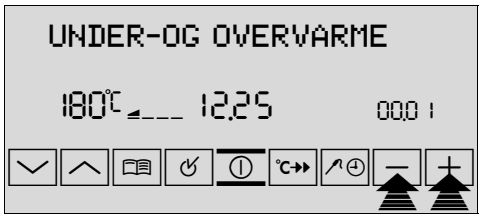
Der fremkommer et forslag til temperaturvalg i temperaturdisplayet.

Ovnen begynder at forvarme.

Ændre ovntemperatur

Skru op eller ned for varmen med tasten + eller −.

Når den indstillede temperatur er nået, lyder et signal.

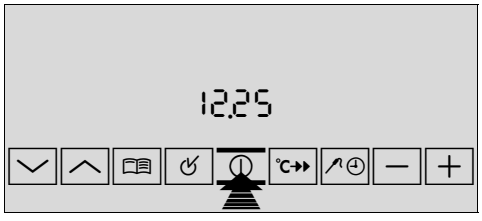


Slukke for ovnfunktion

Tryk på piltasterne ⌄ eller ⌃, indtil displayet igen viser OFENFUNKTIONEN.

Slukke helt for ovnen

Sluk for ovnen med tasten TÆND/SLUK ⏻.



Ventilator

Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

Forvarmning med funktionen HURTIG OPVARMNING

Når der er valgt en ovnfunktion, kan man bruge tillægsfunktionen HURTIG OPVARMNING til at forkorte forvarmningstiden.
Ved de fleste typer bagning og stegning er forvarmning af ovnen ikke nødvendig, fordi den den som regel hurtigt kommer op på den indstillede temperatur (se Tabeller og tips).
Til småkager, der let løber ud, boller og roulader anbefales det dog at forvarme den tomme ovn med funktionen HURTIG OPVARMNING.

Bemærk: Sæt først maden i ovnen, **når** HURTIG OPVARMNING **er afsluttet** og ovnen har skiftet til den valgte funktion.

1. Indstil den ønskede ovnfunktion (f.eks. UNDER-OG OVERVARME). Vælg evt. en anden temperatur end den foreslåede.
2. Tryk på tasten HURTIG OPVARMNING. Symbolet lyser.
   En efter en blinker bjælkerne, der viser, at HURTIG OPVARMNING er i gang.

Når den indstillede temperatur er nået, lyser bjælkerne for opvarmning i displayet. Der høres et signal. Symbolet slukkes.

Derefter varmer ovnen videre efter den valgte ovnfunktion og temperatur. Nu kan maden sættes i ovnen.

Hvis De generelt foretrækker at sætte maden i forvarmet ovn, kan De vælge at lade funktionen HURTIG OPVARMNING være slået til konstant (se menuen NORMALINDSTILLING).

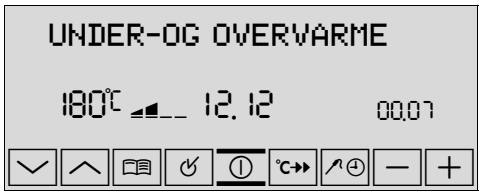
Funktionen HURTIG OPVARMNING slås fra med tasten HURTIG OPVARMNING.

Funktionen HURTIG OPVARMNING kan kombineres med ovnfunktionerne VARMLUFT, PIZZA-TÆRTE, UNDER-OG OVERVARME og GRATINERING.

Indikator for opvarmning

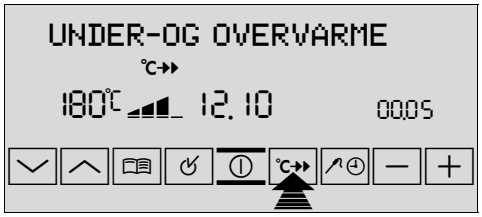
Indikator for opvarmning

Når der er **tændt** for en ovnfunktion, kommer fire bjælker langsomt frem i displayet, en efter en, og viser, hvor langt forvarmningen er nået.



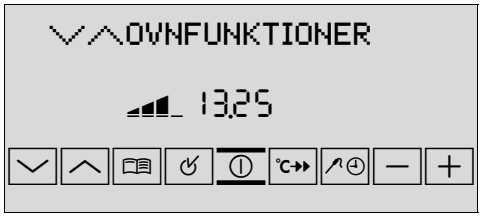
Indikator for Hurtig opvarmning

Når funktionen HURTIG OPVARMNING er slået til, viser bjælkerne, der blinker en efter en, at HURTIG OPVARMNING er i gang.



Restvarmeindikator

Når der er blevet **slukket** for ovnen, viser de lysende bjælker, hvor megen restvarme der er tilbage i ovnen.



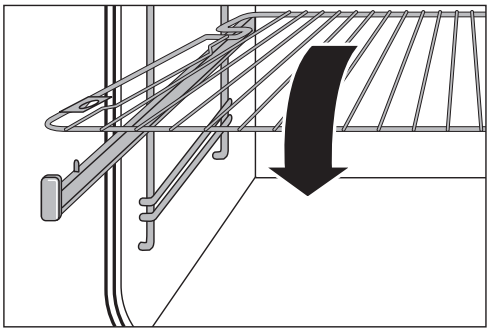
Sætte rist, plade og bradepande i

Vippesikring

Rist, plader og bradepande har en lille bule i højre og venstre side. Denne bule fungerer som vippesikring og skal altid vende bagud.

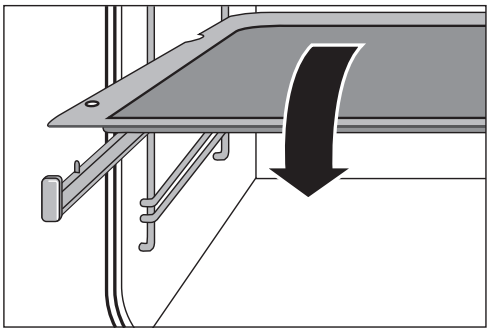
Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender nedad. Placer risten på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i teleskopudtrækkets stopbolte.



Sætte bageplade og bradepande i:

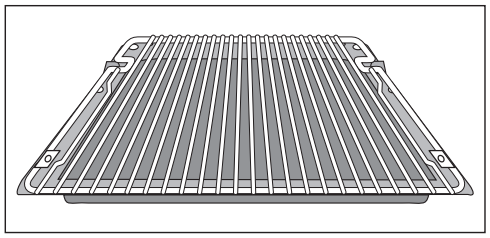
Sæt plade og bradepande i, så vippesikringen vender bagud. Sæt pladen ind på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i den forreste stopbolt på teleskopudtrækket.



Sætte rist og bradepande i:

Når risten bruges sammen med bradepanden, skal ristens vippesikring stå nøjagtigt i bulerne i bradepanden.

Når udtrækket står i forskellige stillinger, er det er nemmest at lægge rist eller plade på, hvis man først lægger bagenden af pladen/risten på skinnerne, skubber den helt ind og så sænker den ned over de forreste stopbolte.

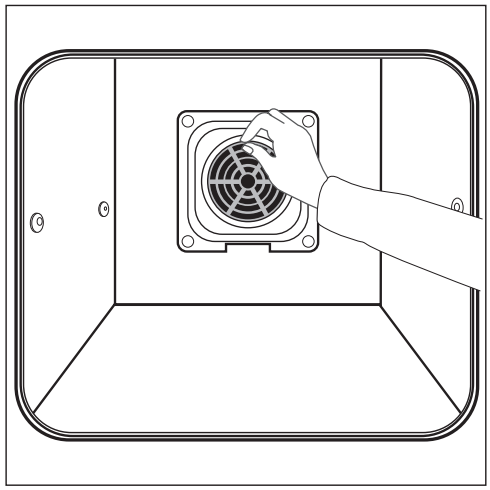


Isætte/fjerne fedtfilter

Sæt kun fedtfilteret i ved stegning for at beskytte varmelegemet i bagvæggen mod fedtstænk.

Isætte fedtfilter

Hold på fedtfilterets håndtag og lad de to holdere glide oppefra og ned over blæseråbningen i ovnens bagvæg.



Tage fedtfilteret ud

Tag fat i fedtfilterets håndtag, løft det og tag det ud.

NON-STICK tilbehør

Hvis De sørger for at overholde følgende råd, holder tilbehøret længe og vil altid være let at gøre rent:

- Sæt ikke tilbehøret i ovnen uden mad i.
- Sæt ikke tilbehør på varme kogezoner. Pletvis overophedning kan nedsætte den rengøringsvenlige belægning.

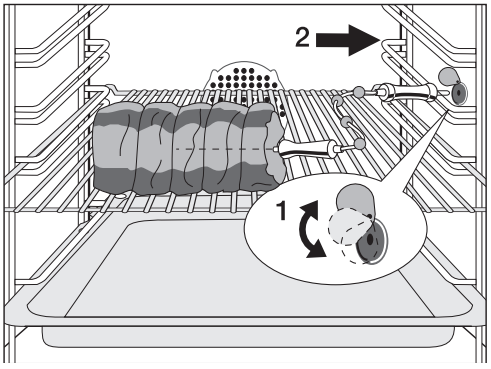
Stegetermometer

Når stegetermometret er monteret, omfatter menuen OVNFUNKTIONER en række ovnfunktioner og ekstraprogrammer, der egner sig til stegetermometer.

Bemærk: Brug kun det medfølgende stegetermometer! Hvis det udskiftes, må der kun bruges et originalt stegetermometer!

Sætte stegetermometer i

1. Tænd for ovnen med tasten TÆND/SLUK ⏻.
2. Sæt så vidt muligt stegetermometret så langt ind, at spidsen er i midten af kødet.
3. Sæt stegetermometrets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg.



Indstille centrumtemperatur for stegetermometer

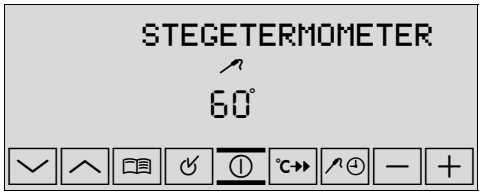
Slukker for ovnen, når kødet har nået præcis den centrumtemperatur, som De har indstillet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

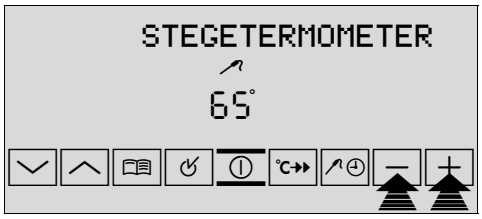
– Ovntemperaturen: Se Stegetabel
– Centrumtemperatur: Se tabellen STEGETERMOMETER

1. Sæt stegetermometret i som tidligere beskrevet.

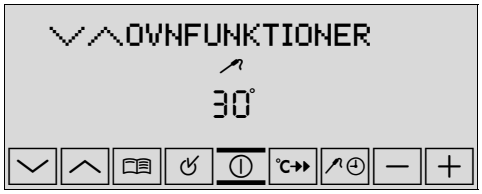
Displayets tekstlinje viser STEGETERMOMETER og symbolet [⟋].



2. Indstil den ønskede centrumtemperatur inden 5 sekunder med tasten [+] eller [−].



Displayet skifter til den aktuelle centrumtemperatur.



Hvis der allerede står OVNFUNKTIONER i tekstlinjen, inden den ønskede centrumtemperatur er indstillet: Tryk på tasten VALG [⟋⏲], til symbolet [⟋] blinker, og udfør så indstillingen.

Centrumtemperaturen vises fra 30°C.

3. Indstil ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

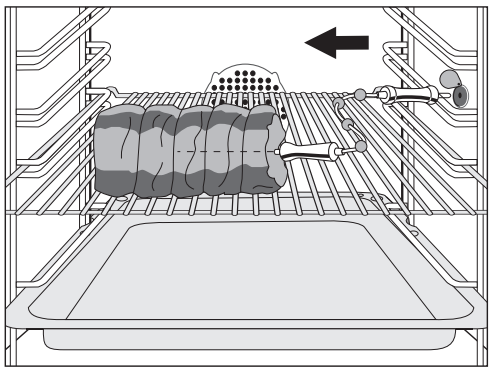
Så snart den forvalgte centrumtemperatur er nået, høres et signal.

4. Tryk på en vilkårlig taste for at slå signalet fra.

Fjerne stegetermometer

Advarsel: Stegetermometret er meget varmt! Der er risiko for forbrænding, når stikket og spidsen trækkes ud!

1. Træk stegetermometrets stik ud af kontakten og tag kødet ud af ovnen.
2. Sluk for ovnen.



Tips om **Kødprogrammer med stegetermometer** findes i kapitlet ”Auto-programmer”.

Auto-programmer

Ud over de ovnfunktioner, der bruges til individuel indstilling af bagning og stegning, har De også forskellige programmerede funktioner til rådighed:

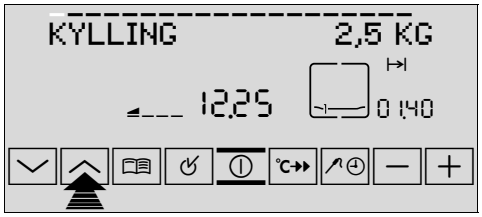
1. Kødprogram med indtastning af vægt (menuen OVNFUNKTIONER)
2. Kødprogram med stegetermometer (menuen OVNFUNKTIONER)
3. Programmerede opskrifter (menuen Tilvalg)

Kødprogrammer med indtastning af vægt

Med kødprogrammerne kan man vælge den optimale indstilling til den pågældende type kød. Stegetiden beregnes automatisk, når kødets vægt er tastet ind.

1. Vælg det ønskede kødprogram med piltasterne ▽ eller △.

Vægtangivelsen blinker i displayets tekstlinje.



2. Så længe vægtangivelsen blinker kan kødets vægt indstilles med tasten + eller −.

Vægten kan indstilles i trin på 0,1 kg (ved KYLLING i trin på 0,2 kg).

Kødprogrammet starter.

Displayets tidsfunktioner viser, hvor længe programmet varer. Uret tæller ned. Det vil sige, at under programmet viser displayet altid den aktuelle resttid.

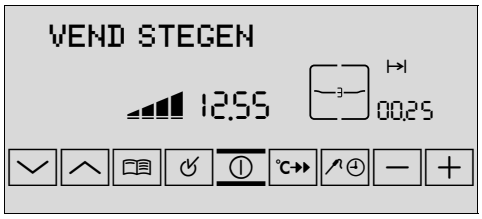
Hvis den foreslåede vægt ikke ændres i løbet af ca. 5 sekunder, begynder ovnen at varme op.

I de første to minutter af programmet kan man stadig ændre vægtangivelsen. I så fald trykker man på tasten VALG.

Vægtangivelsen blinker og kan nu ændres.

3. Ved kødprogrammet KYLLING skal maden vendes, når der lyder et signal og displayets tekstlinje viser VEND STEGEN.

Der lyder altid et signal, når et kødprogram er slut.



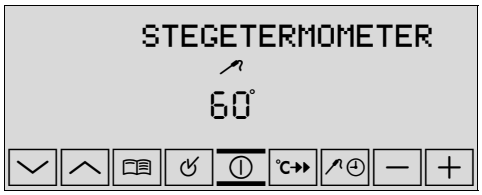
Kødprogrammer med stegetermometer

Når stegetermometret er sat i, viser menuen OVNFUNKTIONER ekstra kødprogrammer med stegetermometer.
Disse programmer anvender de optimale indstillinger til den pågældende kødtype.

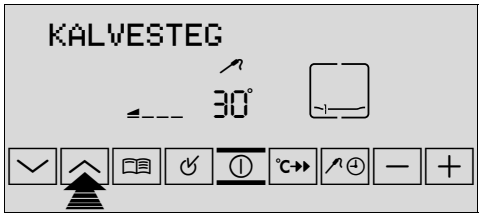
Bemærk: Brug kun det medfølgende stegetermometer! Hvis det udskiftes, må der kun bruges et originalt stegetermometer!

1. Tænd for ovnen med tasten EIN/AUS ⏻.
2. Sæt stegetermometret i.

Tekstlinjen viser STEGETERMOMETER, og symbolet blinker.

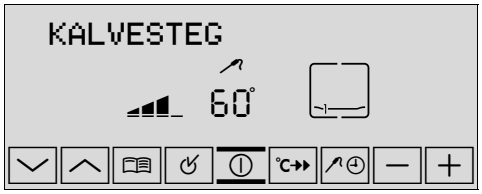


1. Vælg det ønskede STEGETERMOMETER-program med piltasterne ⌄ eller ⌃.



Når den forvalgte centrumtemperatur er nået, lyder der et signal, og den aktuelle temperatur blinker.

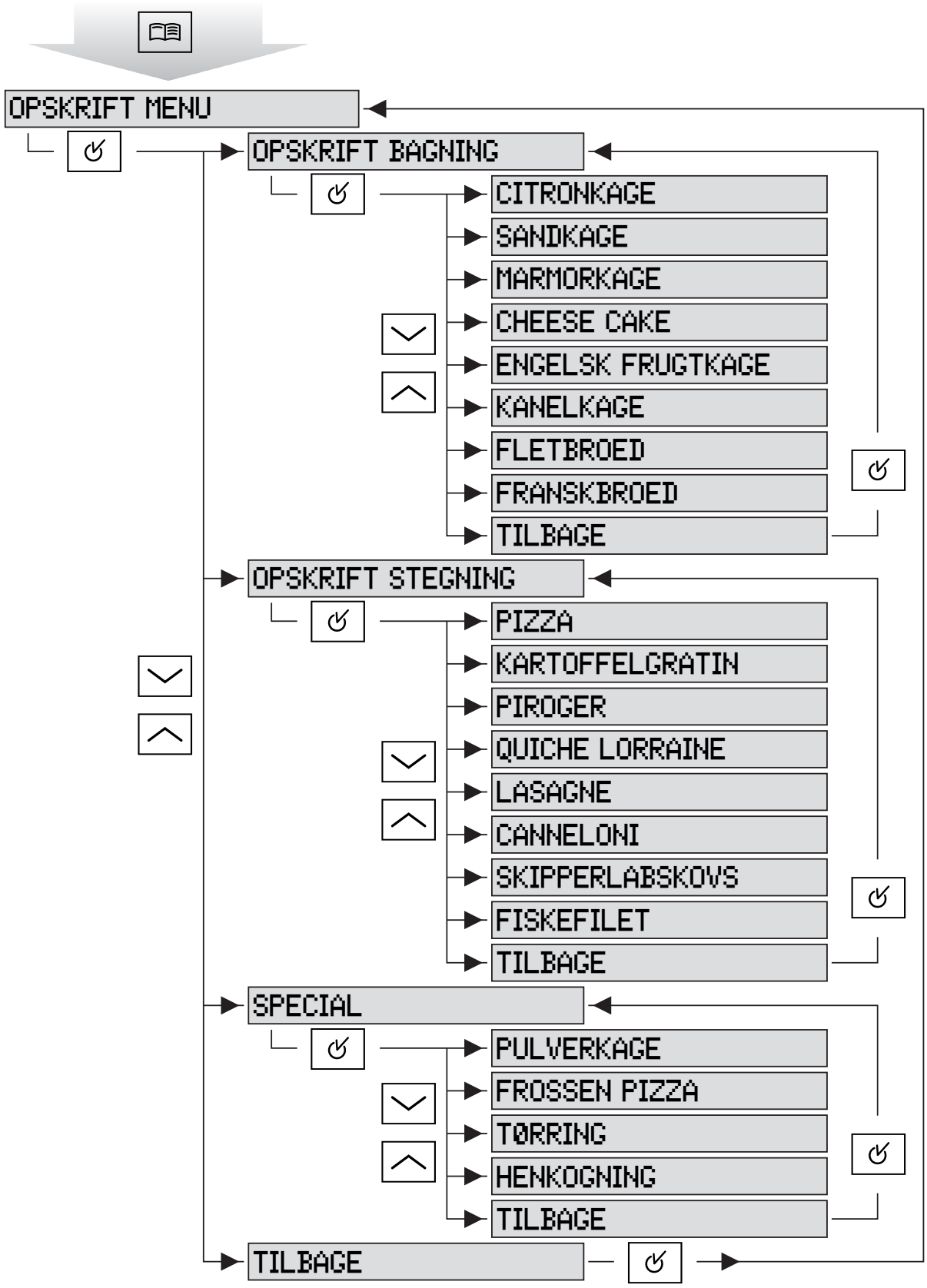
2. Tryk på en vilkårlig taste for at slå signalet fra.
3. Tag stegetermometret ud.



Advarsel: Stegetermometret er meget varmt! Der er risiko for forbrænding, når stikket og spidsen trækkes ud!

Tilvalg

Oversigt over OPSKRIFT MENU

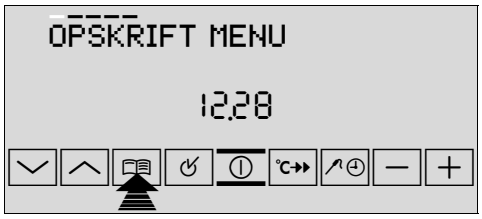


OPSKRIFT BAGNING og OPSKRIFT STEGNING

Brug til denne funktion opskrifterne i folderen ”Tabeller, tips og opskrifter“Denne funktion omfatter de optimale indstillinger for den pågældende opskrift.

Valg af opskrift

1. Skift med tasten TILVALG til menuen Tilvalg.



2. Skift med tasten OK til menuen OPSKRIFT MENU.

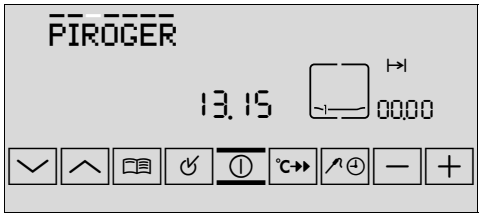
3. Vælg den ønskede gruppe opskrifter med piltasterne eller .

4. Skift med tasten OK f.eks. til menuen OPSKRIFT STEGNING.

5. Vælg den ønskede opskrift med piltasterne eller .

Hvis valget ikke ændres i løbet af få sekunder, registrerer ovnen denne indstilling og begynder at varme op.

6. Når den valgte tilberedningstid er gået, kommer der et signal.
   – I tidsdisplayet blinker ”00:00“ og symbolet .
   – Ovnen holder automatisk op med at varme.
7. Signalet kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig taste.



Forskudt start

Programmet kan også indstilles til automatisk at starte senere (se tidsfunktionerne SLUT ⇥).

Tidsfunktionen SLUT ⇥ kan indstilles, hvis ovnen ikke har været tændt længere end to minutter.

Afslutning af tilberedning før tid

Tryk længe på tasten TILVALG 🕮 eller vælg menupunktet TILBAGE med piltasterne ﹀ eller ﹀.

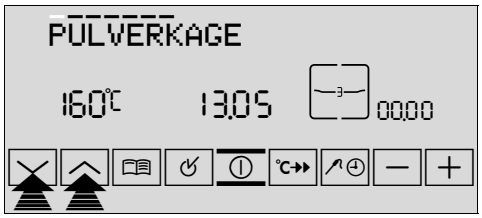
SPECIAL

1. Skift til menuen Tilvalg med tasten TILVALG 🕮.
2. Skift til menuen OPSKRIFT MENU med tasten OK ⟳.
3. Vælg opskriftsgruppe SPECIAL med piltasterne ﹀ eller ﹀.
4. Skift til menuen SPECIAL med tasten OK ⟳.

5. Vælg det ønskede menupunkt med piltasterne ﹀ eller ﹀.

Displayet viser et forslag til temperaturvalg.

Hvis denne temperatur ikke ændres i løbet af nogle sekunder, registrerer ovnen indstillingen og begynder at varme op.



Ved opskrifterne PULVERKAGE og FROSSEN PIZZA kan den foreslåede temperatur sættes 10°C op eller ned med tasten + eller −.

Gruppen SPECIAL omfatter disse menupunkter:

PULVERKAGE	Til bagning af færdigkøbt kage- og brødmix.
FROSSEN PIZZA	Til bagning af dybfrosne færdigretter, f.eks. pizza, lasagne, gratin og pommes frites.
TØRRING	Til tørring af frugt, krydderurter og svampe.
HENKOGNING	Til henkogning af frugt og grøntsager.

I folderen "Tabeller, tips og opskrifter" er der flere oplysninger om disse funktioner.

MEMORY

Med denne funktion kan man gemme de optimale indstillinger til forskellige opskrifter.
De første tre ”Egne opskrifter“ kan hentes direkte i menuen Ovnfunktioner.
Memory-funktionen råder over 10 pladser til opskrifter med programmeret tilberedningstid og programmeret centrumtemperatur.

Gemme indstillinger til ”Egne opskrifter”

Gemme indstillinger for en kendt opskrift

1. Vælg ovnfunktion og temperatur.
2. Skift evt. til tidsfunktionen VARIGHED ⊢| med tasten VALG ⌒◷ og indtast den ønskede tilberedningstid (se afsnittet Tidsfunktioner).

eller

3. skift til funktionen STEGETERMOMETER med tasten VALG ⌒◷ og indtast den ønskede centrumtemperatur (se afsnittet STEGETERMOMETER).
4. Skift til menuen Tilvalg med tasten TILVALG 🕮.
5. Vælg det foreslåede menupunkt GEM I MEMORY med tasten OK ☌.

Den næste ledige plads i hukommelsen bliver vist.

6. Vælg f.eks. MEMORY 1 med tasten OK ☌.

Første bogstav på tekstlinjen blinker.

7. Vælg de ønskede bogstaver i alfabetisk rækkefølge med piltasterne ﹀ eller ﹀.

8. Flyt markøren til venstre eller højre med tasten + eller −.

Næste bogstav blinker og kan ændres osv.
Sådan kan De skrive navnet på Deres ”Egen opskrift”.

Der kan indtastes op til 18 tegn.

Når indtastningen er afsluttet, trykker De længe på tasten OK .

GEMT bliver vist.

Hente indstillinger til ”Egne opskrifter”

1. Tænd for ovnen med tasten TÆND/SLUK .
2. Vælg den gemte opskrift med piltasten .

De tre første gemte ”Egne opskrifter“ kan hentes direkte i menuen Ovnfunktioner.
Hvis hukommelsen indeholder flere ”Egne opskrifter“, hentes de i MEMORY under menupunktet START MEMORY.

Overskrive opskrift gemt i hukommelsen

Man kan når som helst overskrive de opskrifter, der ligger i hukommelsen.

Man går frem som beskrevet under ”Gemme indstillinger til Egne opskrifter”.

Under punkt 5, hvor der foreslås en ledig plads i hukommelsen, vælger De i stedet den opskrift, der skal overskrives, med tasten .

NORMALINDSTILLING

De kan ændre forskellige grundindstillinger for ovnen, der gælder uanset hvad den bruges til. Indstillingerne gælder, til de ændres igen.

HURTIG OPVARMNING	
– HURTIG OPVARMN.TIL	Funktionen HURTIG OPVARMNING kobles automatisk til ved egnede ovnfunktioner. Med tasten SCHNELLHEIZEN kan man manuelt koble funktionen HURTIG OPVARMNING fra for enkelte bage- eller stegeopgaver.
– HURTIG OPVARMN.FRA	Funktionen HURTIG OPVARMNING bliver **ikke automatisk** tilkoblet ved egnede ovnfunktioner. Med tasten SCHNELLHEIZEN kan man manuelt koble funktionen HURTIG OPVARMNING til for enkelte bage- eller stegeopgaver.
VARMEINDIKATOR	
– VARMEINDIKATOR TIL	Når ovnen er slukket, viser displayet restvarmen.
– VARMEINDIKATOR FRA	Når ovnen er slukket, viser displayet ikke restvarmen.
DISPLAY TIL/FRA	
– DISPLAY TIL	Når ovnen slukkes, viser displayet klokken.
– DISPLAY FRA	Urdisplayet slukker sammen med ovnen. Så længe der er tændt for ovnen, slås displayet automatisk til. Indstillingen DISPLAY FRA sparer strøm.
LYD MENU	
– LYD V. TRYK – LYD V. TRYK TIL – LYD V. TRYK FRA	Til at indstille, om der skal komme en lyd, hver gang der trykkes på en taste.
– LYD VED FEJLTRYK – LYD V. FEJLTR. TIL – LYD V. FEJLTR. FRA	Til at indstille, om der skal komme et signal, hvis der trykkes på betjeningsfunktioner, der ikke kan udføres.
VAELG SPROG - LANGUAGE MENU	
– DANSK – ...	Til at indstille sproget i displayet.
FABRIKSINDSTILLING	
– RESET	Til at sætte alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

Tilpasning af NORMALINDSTILLING

1. Åbn menuen Tilvalg med tasten TILVALG.
2. Vælg menupunktet NORMALINDSTILLING med piltasterne eller .
3. Skift til menuen NORMALINDSTILLING med tasten OK.
4. Skift til den indstilling, der skal ændres, med piltasterne eller .
5. Tryk på tasten OK.
   Displayet viser den nuværende indstilling.
6. Vælg det ønskede tal med piltasterne eller .
7. Tryk på tasten OK.
   Displayet viser i nogle sekunder GEMT.

Derefter vender De tilbage til menuen Ovnfunktioner.

Tidsfunktioner

MINUTUR

Til indstilling af en kortere tid. Når tiden er gået, lyder der et signal.
Denne funktion har ikke nogen indvirkning på driften af ovnen.

VARIGHED

Til indstilling af hvor længe ovnen skal være i funktion.

SLUT

Til indstilling af hvornår ovnen skal slukkes igen.

AKTUEL TID

Til at indstille, ændre eller aflæse klokkeslættet.
(Se også kapitlet “Inden første brug”)

Vejledning til tidsfunktionerne

- Når der er valgt en tidsfunktion, blinker det tilhørende symbol i ca. 5 sekunder. I det tidsrum kan de ønskede tider indstilles eller ændres med tasterne + eller −.
- Når den ønskede tid er instillet, blinker symbolet igen i ca. 5 sekunder. Derefter lyser symbolet konstant. Der tælles ned fra den indstillede tid.

Udnytte restvarmen med urfunktionerne VARIGHED og SLUT

Når urfunktionerne VARIGHED og SLUT bruges, slukker ovnen selv for varmelegemerne, når 90% af den indstillede eller beregnede tid er gået. Restvarmen i ovnen bruges til at fortsætte tilberedningen, til den indstillede tid er gået (3 til 20 min.).

Indikatoren Tidsfunktioner viser **varigheden af den valgte ovnfunktion**, hvis ingen af urfunktionerne MINUTUR, VARIGHED eller SLUT er indstillet.

MINUTUR

1. Tryk én eller flere gange på tasten VALG, til MINUTUR og symbolet vises.

2. Indstil minuturet med tasten + eller − (maks. 99 minutter).

Efter ca. 5 sekunder viser displayet resttiden.
Displayet viser OFENFUNKTIONEN og symbolet .

Når tiden er gået, lyder der i 2 minutter et signal.
I displayet blinker ”00.00“ og symbolet .

Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.

VARIGHED ⊢|

1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk én eller flere gange på tasten VALG ⏲, til displayet viser VARIGHED og symbolet ⊢|.

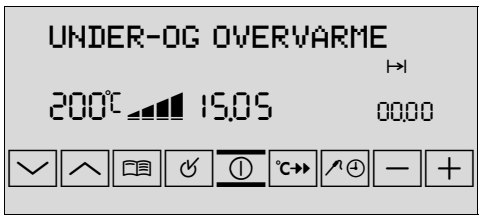
3. Indstil den ønskede tilberedningstid med tasten + eller −.

Efter ca. 5 sekunder viser displayet resttiden.
Symbolet ⊢| lyser.

Når tiden er gået, lyder der i 2 minutter et signal. Ovnen slukker automatisk.

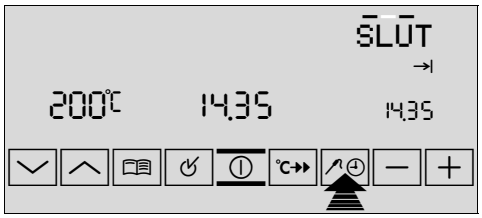
I displayet blinker ”00.00“ og symbolet ⊢|.

Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.

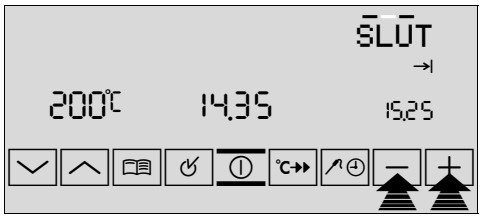


SLUT ⇥

1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk én eller flere gange på tasten VALG ⏲, til displayet viser SLUT og symbolet ⇥.



3. Indstil med tasten + eller − det tidspunkt, hvor ovnen skal slukke.

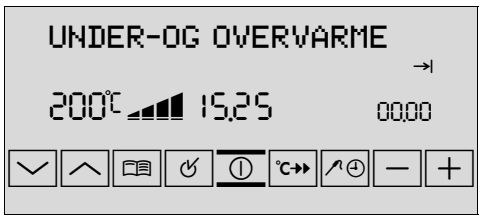


Efter ca. 5 sekunder viser displayet det tidspunkt, hvor ovnen slukkes. Symbolet ⇥ lyser.

Når tiden er gået, lyder der i 2 minutter et signal. Ovnen slukker automatisk.

I displayet blinker ”00.00“ og symbolet ⇥.

Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.

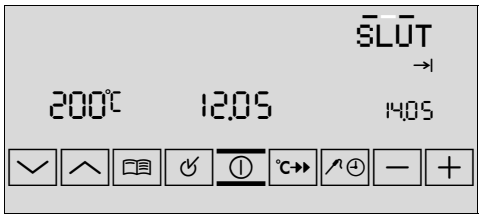


VARIGHED ⊢| og SLUT |→ kombineret

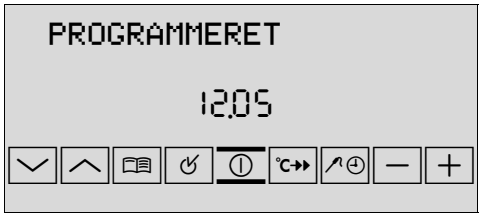
VARIGHED ⊢| og SLUT |→ kan kombineres, når ovnen automatisk skal tænde og slukke på et **senere tidspunkt**.

1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Indstil med funktionen VARIGHED ⊢| den tid, som retten skal have i ovnen,
   f.eks.: 1 time.

3. Indstil med funktionen SLUT |→ det tidspunkt, hvor retten skal være færdig,
   f.eks.: klokken 14:05.

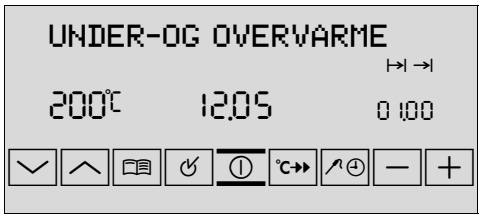


Displayets tekstlinje viser PROGRAMMERET.



Der tændes automatisk for ovnen på det beregnede tidspunkt,
f.eks.: klokken 13:05.

Når den indstillede tid er gået, lyder der i 2 minutter et signal, og ovnen slukker automatisk,
f.eks.: klokken 14:05.



Tillægsfunktioner

FUNKTIONSSIKRING af ovn

Så snart FUNKTIONSSIKRING er slået til, kan der ikke tændes for ovnen.

Slå FUNKTIONSSIKRING til

1. Tænd for ovnen med tasten EIN/AUS ⏻.

Der må ikke være valgt en ovnfunktion.

2. Berør samtidig tasterne VALG ⏲ og −, til displayet viser FUNKTIONSSIKRING.

Nu er FUNKTIONSSIKRING slået til.

FUNKTIONSSIKRING Slukke

- Berør samtidig tasterne VALG ⏲ og −, til FUNKTIONSSIKRING slukkes i displayet.

Nu er FUNKTIONSSIKRING slået fra, og ovnen er atter klar til brug.

OVNSIKRING

Hindrer, at man uforvarende kan ændre de indstillede ovnfunktioner.

Slå OVNSIKRING til

1. Tænd for ovnen med tasten EIN/AUS ⏻.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Tryk samtidig på tasterne VALG ⏲ og −, til displayet viser OVNSIKRING.

Nu er OVNSIKRING slået til.

OVNSIKRING Slukke

- Tryk samtidig på tasten VALG ⏲ og − i ca. 2 sekunder.

OVNSIKRING hindrer ikke, at man kan komme til at slukke for ovnen.
Når der slukkes for ovnen, ophæves OVNSIKRING automatisk.

Sikkerhedsfrakobling af ovn

Når ovnen efter en vis tid ikke slukkes eller skifter temperatur, afbrydes den automatisk.

Ovnen slår automatisk fra ved en temperatur på:

30 - 120 °C	efter	12,5 time
120 - 200 °C	efter	8,5 time
200 - 250 °C	efter	5,5 time
250 – maks. °C	efter	3,0 timer

Ibrugtagning efter sikkerhedsfrakobling

Tryk på en vilkårlig taste.

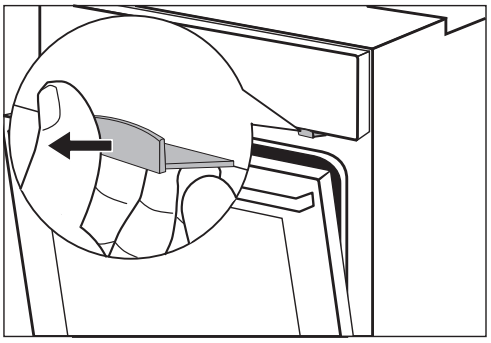
Sikkerhedsfrakoblingen ophæves, når urfunktionen VARIGHED |↦| eller SLUT |→| indstilles.

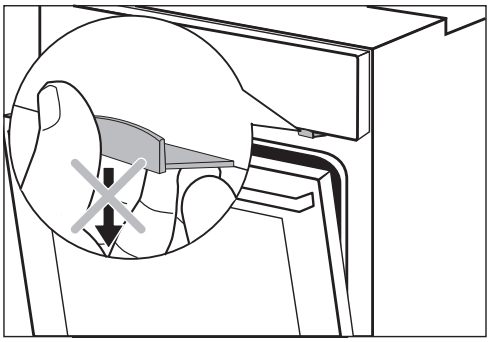
Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

Aktivering af lågeblokeringen

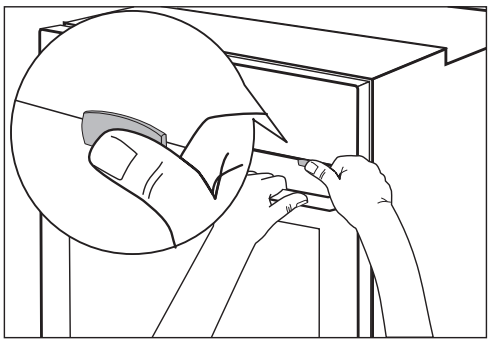
Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.





Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen

Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering

Tryk skyderen ind til panelet.

Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrenser **forbudt**!

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensemidler.

Ovnrum

Advarsel: Inden rengøring skal der slukkes for ovnen, og den skal være kølet af.

Rengør altid ovnen efter brug. Så er det nemmere at fjerne snavs, og det brænder ikke fast. Hvis rester ikke fjernes, kan de give overfladiske farveændringer under Pyrolyse.

1. Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk.
2. Aftør altid ovnen med opvaskemiddel; tør efter.

Fastbrændte madrester fjernes med Pyrolyse.

Advarsel! Hvis der bruges ovnrens i spraydåse, skal producentens anvisninger nøje overholdes!

Tilbehør

Skyl alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

Fedtfilter

1. Gør fedtfilteret rent i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
2. Kog det ved stærkt fastbrændt snavs i noget vand og 2-3 spiseskeer rengøringsmiddel til opvaskemaskiner.

NON-STICK tilbehør

Tilbehørsdelene skal vaskes i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel; brug en blød svamp eller klud.

Lyse pletter i belægningen betyder ikke, at belægningen fejler noget.

Bemærk: Brug aldrig skrappe og skurende rengøringsmidler, ovnspray, ståluld eller hårde genstande som knive og skrabere. De ødelægger belægningen.

Bemærk: Disse tilbehørsdele **må ikke komme i opvaskemaskinen**. Ellers mister de deres rengøringsvenlige egenskaber.

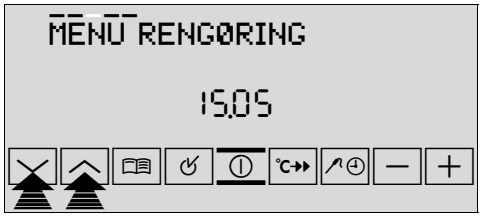
Rengøringsfunktion til ovnspray

Med rengøringsfunktionen til ovnspray kan ovnen forvarmes til den temperatur, hvor ovnspray virker bedst.

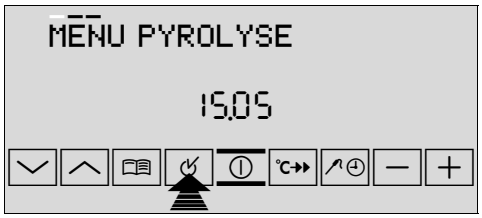
Bemærk: Brug kun en type ovnspray, der kræver opvarmning af ovnen. **Følg producentens anvisninger!**

1. Skift til menuen Tilvalg med tasten TILVALG.

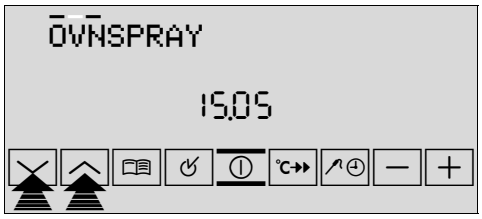
2. Vælg menupunktet MENU RENGØRING med piltasterne eller .



3. Bekræft med tasten OK.



4. Vælg rengøringsfunktionen OVNSPRAY med piltasterne eller .



Ovnen forvarmes til den nødvendige temperatur.
Processens varighed (20 min.) vises i displayet.

Efter ca. 15 min lyder det første signal.

Nu er ovnen oppe på den temperatur, hvor ovnspray virker bedst.

5. Fordel ovnspray i ovnrummet.

Efter yderligere 5 min høres der endnu et signal i 2 minutter. På dette tidspunkt skal De være færdig med at sprøjte ovnspray i ovnrummet. (Ellers når ovnen at køle for meget af).
Lad ovnsprayen virke i den tid, der står på spraydåsen!

Signalet kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig taste.

6. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.

Gennemføre pyrolyse

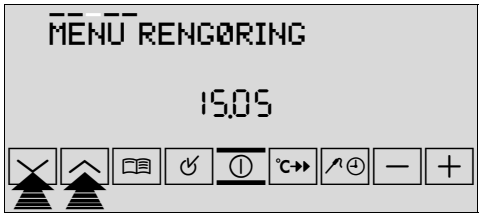
Advarsel: Under denne procedure bliver ovnen meget varm. Sørg for at holde mindre børn fra ovnen.

Bemærk! Inden pyrolysen skal alle ovnens løsdele tages ud af ovnen, inklusive ovnribberne.

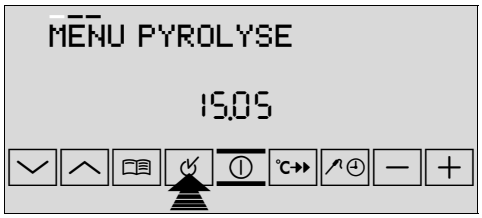
Hvis De bruger de **bageudtræk**, der fås som ekstraudstyr, skal de **fjernes inden pyrolysen**. Hvis bageudtrækkene stadig sidder i ovnen, viser displayet C1-FJERN UDSTYR. I så fald kan pyrolyseprosessen ikke startes på grund af en sikkerhedsafbryder, der beskytter bageudtrækkene.

Udførelse af pyrolyse

1. Groft smuds fjernes på forhånd med håndkraft.
2. Skift til menuen Tilvalg med tasten TILVALG.
3. Vælg menupunktet MENU RENGØRING med piltasterne eller .



4. Bekræft valget med tasten OK.



5. Bekræft den foreslåede rengøringsfunktion MENU PYROLYSE med tasten OK.

6. Vælg pyrolysens varighed med piltasterne eller .

– PYROLYSE KORT til let snavset ovn (2:15),
– PYROLYSE NORMAL til normale belægninger (2:45),
– PYROLYSE INTENSIV til meget snavset ovn (3:15).

Displayet viser VARIGHED, pyrolysens varighed.

Derefter starter den pyrolytiske rengøring.

Ovnbelysningen er slået fra.
Når ovnen er oppe på en forprogrammeret temperatur, bliver lågen blokeret.
Nøglesymbolet er aktivt, indtil døren atter kan åbnes.

Ændre tidspunkt for pyrolysens afslutning

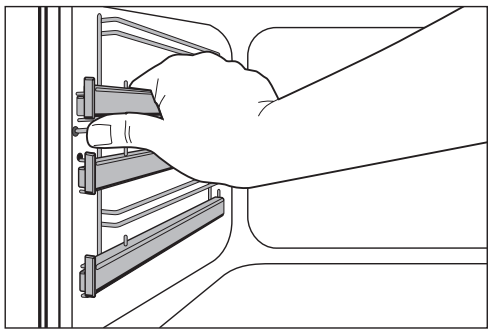
Tidspunktet for pyrolysens afslutning kan forskydes bagud med tidsfunktionen SLUT ⇥.

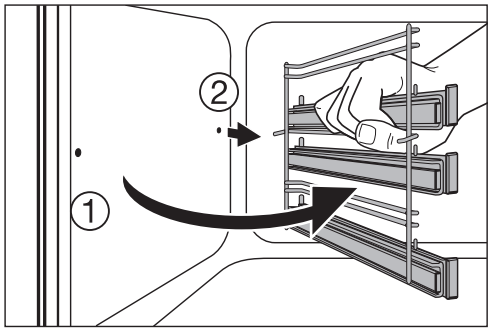
Bageudtræk

Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitrene på venstre og højre side i ovnen tages af.

Demontering af indskudsgitteret

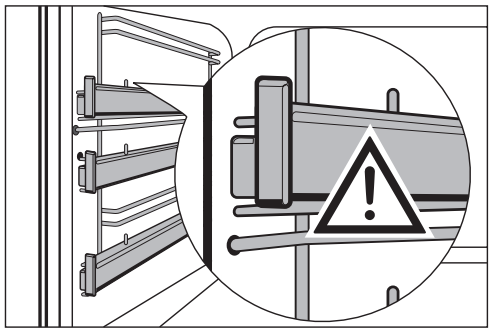
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran og tag det derefter af bagved.



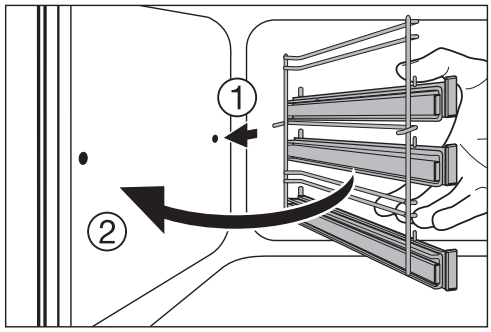


Montering af indskudsgitter

⚠ Sørg for at vende ovnribberne, så stopboltene på teleskopskinnerne vender fremad!



Ved montering skal gitteret først sættes i bagtil og derpå sættes i fortil og trykkes fast.



Rengøring af Easy Access udtræksskinner

Bageudtræk rengøres i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Bemærk: Bageudtrækket egner sig ikke **til vask i opvaskemaskine**.

Bemærk: Smør aldrig teleskopudtrækkene.

Oplysning ved brug i ovne med pyrolyse: Bageudtræk skal tages ud, inden der gennemføres en pyrolytisk rengøring!

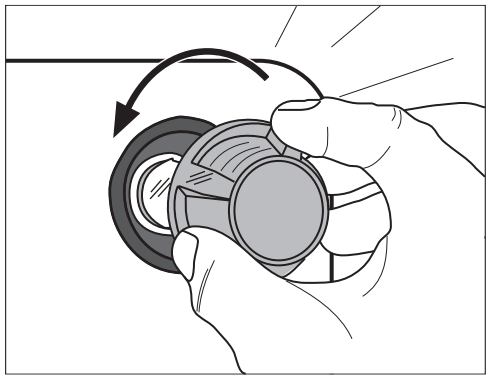
Ovnbelysning

Advarsel: Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:
– Sluk for ovnen!
– Skru sikringerne i sikringsskabet ud eller kobl dem fra.

Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

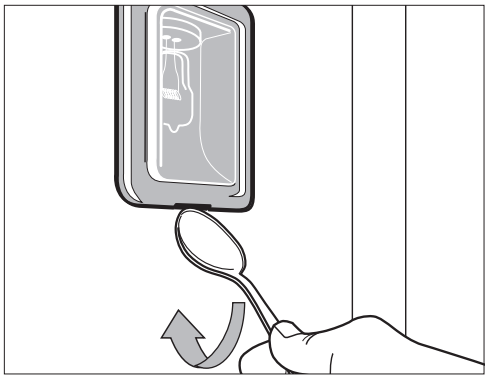
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**



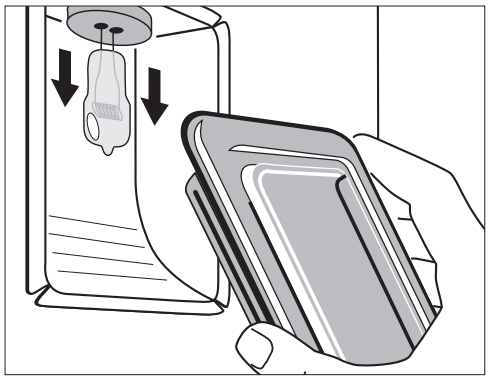
Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f. eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Skift **halogen-ovnbelysning 20 Watt, 12 V, 300 °C varmeresistent,** ud.



Tag altid fat i halogenbelysningen med et klæde for at undgå, at tiloversblevet fedt brænder sig fast.

4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.

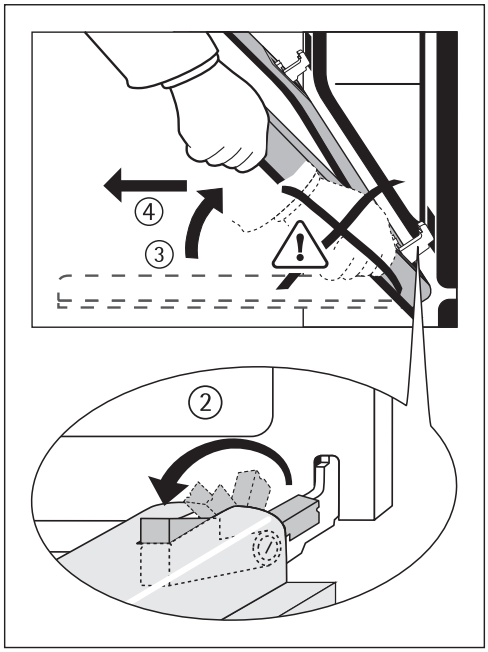


Ovnlåge

Inden rengøring kan ovnlågen tages af.

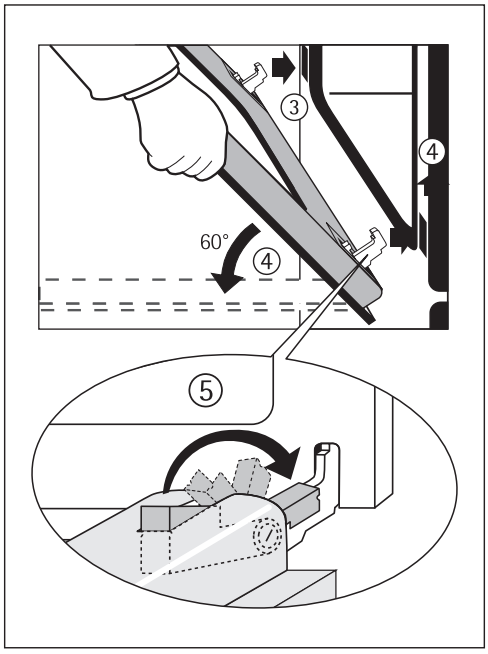
Aftagning af ovnlåge

1. Åbn ovnlågen helt.
2. Vip **låsearmene** ved begge lågehængsler **helt** op.
3. Hold fast i begge sider af ovnlågen og luk den ca. 3/4 **ud over modstanden**.
4. Træk lågen væk fraovnen (**forsigtig**: den er tung!)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag (f.eks. et tæppe) for at undgå ridser.



Isætning af ovnlåge

1. Tag fat i begge sider af lågen fra den side, hvor grebet sidder.
2. Hold lågen i en vinkel på ca. 60°.
3. Tryk **samtidig** lågehængslerne så langt ind som muligt i de to indskæringer på højre og venstre side af ovnens underkant.
4. Løft lågen, til den møder modstand, og åbn den derefter helt.
5. Vip låsearmene ved begge dørhængsler tilbage i den oprindeligestilling.
6. Luk ovnlågen.



Ovnlågeglas

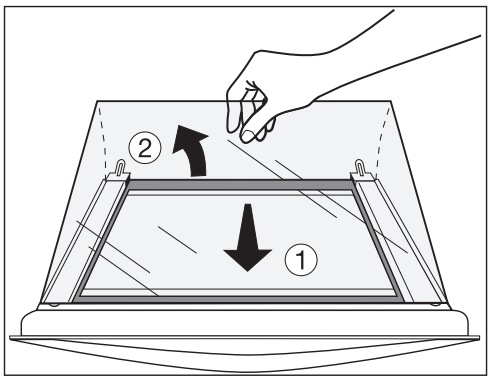
Ovnlågen er forsynet med fire glasruder, som er anbragt bagved hinanden. De indre ruder kan tages af ved rengøring.

Advarsel: Udfør som grundregel kun følgende trin ved en ovnlåge, som er taget af! Når lågen sidder på, kan den på grund af den forringede vægt svippe op, når glasset tages af, og derved være til fare for Dem.

Vigtigt! Ved brug af vold, især på frontrudens kanter, kan glasset gå i stykker.

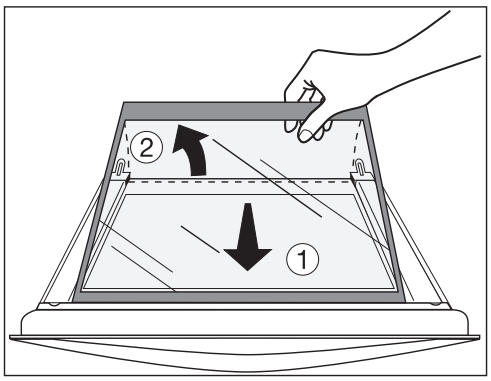
Aftagning af det øverste lågeglas

1. Tag ovnlågen af og læg den med grebet nedad på et blødt, jævnt underlag.
2. Tag fat i den øverste glasrude ved den nederste kant og skub den mod fjederspændingen i retning af ovnlågegrebet, til den ligger fri forneden (①).
3. Løft ruden **let** forneden og træk den ud (②).



Aftagning af de midterste ovnruder

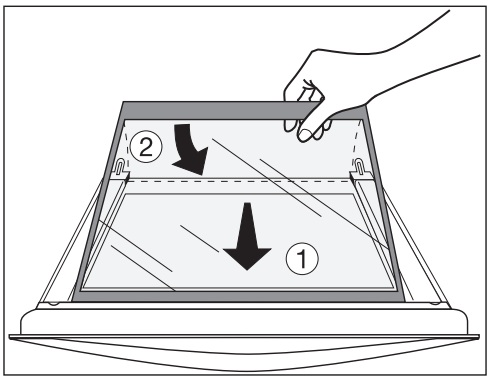
1. Tag fat i de midterste glasruder efter tur ved den nederste kant og skub i retning af ovnlågegrebet, til ruden ligger fri forneden (①).
2. Løft ruden let forneden og træk den ud (②).



Gør lågeglassene rene

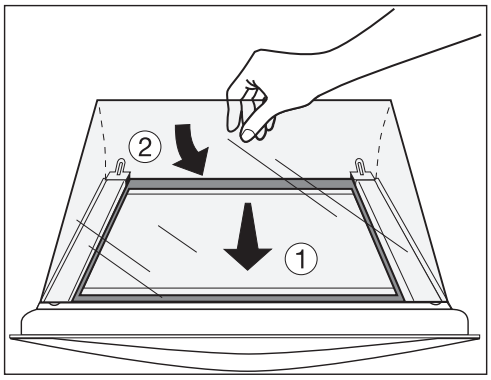
Montering af de midterste ovnruder

1. Før de midterste glasruder skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk den midterste glasrude ned og skub den i retning af lågens underkant indtil anslag under den nederste holder (②).



Montering af den øverste ovnrude

1. Før den øverste glasrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk glasruden ned. Læg ruden foran holdeprofilen i grebsiden ved lågens underkant mod fjederkraften og **skub den ind under holdeprofilen** (②)**.** Glasruden skal sidde fast!



Genindsætning af ovnlågen

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
	Uret er ikke indstillet	Stil uret
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
	Ovnens sikkerhedsblokering er blevet udløst	Se under Sikkerhedsafbryder
	Relæet på husets el-tavle (sikringsskab) er blevet udløst	Se efter på tavlen. Tilkald en autoriseret el-installatør, hvis relæerne flere gange slår fra eller sikringerne brænder over
Ovnbelysningen virker ikke	Pæren er sprunget	Skift pære i ovnen
Pyrolysen virker ikke Displayet viser C1-FJERN UDSTYR	Bageudtrækket er ikke taget ud	Fjern bageudtrækket
Tidsdisplayet viser F11	Stegetermometret er kortsluttet, eller dets stik sidder løst i kontakten	Tryk stegetermometrets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg
Tidsdisplayet viser F2	Døren er ikke rigtigt lukket, eller låsen er defekt	Luk døren rigtigt. Sluk for ovnen på husets el-tavle, enten ved at skrue sikringen ud eller ved at udløse relæet. Skru sikringen i igen eller slå relæet til. Hvis samme meddelelse gentages: Kontakt kundeservice
Tidsdisplayet viser en fejlkode, der ikke er nævnt ovenfor	Elektronisk fejltilstand	Sluk for ovnen på husets el-tavle, enten ved at skrue sikringen ud eller ved at udløse relæet. Skru sikringen i igen eller slå relæet til. Hvis samme meddelelse gentages: Kontakt kundeservice

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

Advarsel! Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Bemærkning til komfur med metalfront:

På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

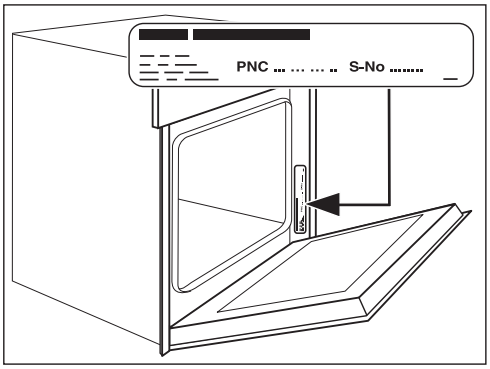
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 926 092-B-040205-01

VOSS

Electrolux

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.